Menü Express Gotha GmbH & CO.KG

99867 Gotha Schlegelstr.25 b

TH 03515 D

SPEISENPLAN für die Woche vom

15.12. - 21.12.2025

51. Woche

Tour: Kundenname:

Achtung

Tel: 03621 / 5144612 od.13 Fax: 5144629

MENÜ 1 (auch als Mini) Thüringer Kartoffelsuppe (ohne Kennzeichnung) MENÜ 2 Kohlroulade mit Hackfleischfüllung Die Bestellungen für KW 52 und KW 01/26 bitte spätestens bis zum 15.12. abgeben! gekennzeichnet) 3 gebratene Fleischklößchen Schonkost gekennzeichnet (schwarz 준至 Allergene:

15.12. 16.12 Mo | mit 2 Wiener Würstchen 4, Speck, Zwiebeln mit heißen Birnenwürfel, dazu Kompott u. frischem Gemüse, Bröt., Dessert al, F, I 3 Hefeklöße dazu Dessert aı,F,G,ı,J dazu Bratensoße und Salzkartoffeln. mit Zigeunersoße, dazu Reis und Partysalat Schweinesteak "Zigeuner Art" mit einer Spinatkäsesoße, dazu Makkaroni, Obst a1,1,1,FG kartoffeln, Dessert al, F,G,I 4,5 BE auf Spargelgemüse 10 mit Petersilien-Hähnchenbruststreifen 3,5 BE

a1 F,1 mit Rahmsoße, dazu Babykarotten und auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Obst Salzkartoffeln al,G,F,G, Putenschnitzel paniert Wellfleisch Salzkartoffeln, al,C,F,G,I mit Geflügelsoße, Balkangemüse unc Gedämpftes Seelachsfilet 8 Fett mit Dillsoße 10, Salzkartoffeln und KH Eisbergsalat, Dressing a1,C,F,G,I,J 3,0 BE KJ

Hähnchenkeule

3,5 BE

2175 J=Senf 514 K=Sesamsamen

Fett Fett

=Sellerie h8Macadamia 1649 392

h4 Kaschunüsse

h3 Walnüsse

h1=Mandeln,

G=Laktose F=Soja

h2 Haselnüsse

42 h7 Pistazien

h5 Pecannüsse h6 Paranüsse

줎준줖

2475 591

E=Erdnüsse D=Fisch; Fett.

36 36

C=Eier

B=Krebstiere

Kcal

2228 532

A= Gluten

al=Weizen, a2 Roggen

a3 Gerste, a4 Hafer

mit Soße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln al,C,F,G,I,J Schweinerollbraten

19.12

0 18.12.

al,G,I,J

mit Butternudeln und Gurkensalat

Jagdwurstwürfel 4 in Tomatensoße

17.12

mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu

Gepökelter Schweinekamm 9

Rote-Beete-Salat 5 at, G, L, J

Möhrensalat in saurer Sahne Zitronenbuttersoße, dazu Salzkartoffeln und Seehechtfilet 8, paniert, a1,C,G,F,I

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert in Geflügeljus 10 mit Sommergemüse und Salzkartoffeln aı,F,I Gedünstetes Hähnchenbrustfilet Eiw. 3,0 BE 2423 576 34 25 M=Lupinen N=Weichtiere X= kann Spuren von L=Schwefeldioxid Allergenen enthalten

MENÜ 2 (auch als Mini) MENU 3

Sa 20.12. dazu Salzkartoffeln, Dessert Wirsinggemüse mit Hacksleischbällchen

SO mit 2 Thüringer Klöße, dazu Farmersalat und Obst al,G Schweinegulasch

Salzkartoffeln, Obst aı, G, ı, J

2214 530

oder Guarkernmehl

mit Soße, dazu Möhrengemüse und Gartenkräutern, Dessert mit Nudeln, feinem Gemüse und Rindfleischsuppe Putenbraten

Schonkost F,I 3,5 BE Fett KH KJ Kcal K Z Fett Fett 2005 478 26 18 26 10 = gebunden mit Johanneskernmehl 9 = mit Nitritpökelsalz 5 = mit Süßungsmittel 8 = kann Gräten enthalten 7 = gewachst6 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Phosphat 3 = mit Geschmacksverstärker 2 = mit Konservierungsstoff = mit Farbstoff

MENÜ 4 Kaltmenü

Schweizer Wurstsalat

(grün gekennzeichnet)

MENÜ 6 vegetarisch

(gelb gekennzeichnet)

MENÜ 7 Sondermenü

mit Emmentaler, Gurken und Zwiebeln, dazu Gurkensalat und Dessert al, G mit Tomatensoße und Reisrisotto Panierter Fetakäse

dazu Brot und Butter, Dessert al,G

Röstzwiebeln, Eisbergsalat, Dres., Dess mit Rahmsoße, überbacken mit Käse, Käsespätzle at,c,G

Krustenbraten

Eisbergsalat, Dressing, Dessert 9,41,G,1,J

mit Gorgonzolasoße und Reis

Hähnchenbrust natur

Krautsalat, Dessert at, G, I, J mit Soße, dazu 2 Thüringer Klöße und

Paniertes Schnitze

dazu Obst at, G, t, C mit Kartoffelsalat und Senf, Griechischer Bauernsalat

3

O

Saure-Sahne-Dressing G

mit einem kleinen Steak und

Verschiedene Salate der Saison

Tomaten-Zucchini-Gemüse

überbacken, dazu Reis, Dessert al, G in Kräuter-Tomatensoße mit Käse

Eierspätzle, ge. Salat, Dres., Obst al, C, F, G, I mit Champignonrahmsoße, dazu frische Kalbsgeschnetzeltes

mit Salzkartoffeln und Dessert Brokkoli-Auflauf

mit Käse überbacken, dazu Eisbergsalat Nudel-Spinat-Auflauf

mit Dressing, Obst at, c, G

T

dazu Brot und Butter al, G,J mit gekochtem Schinken 9,

Bunter Eiersalat

0

mit Tomaten, Gurken, Paprika und

Fetakäse, dazu Baguette und Butter al, G

al,C,G

Schweinesteak

dazu grüne Bandnudeln, Dessert at, F, G, I, J mit Tomaten-Zucchinigemüse überbacken,

Gebackene Kalbsleber

und Gurkensalat, Dessert 9,a1,1,J,G mit Apfel-Röstzwiebelsoße, dazu Püree

Montag bis Freitag Täglich

Anderungen vorbehalten

MENÜ 5

Salatpokal

Croutons, Peperoni, dazu Brötchen, Minischnitzel, Paprikastreifen, Frische Salate der Saison mit Joghurtdressing

MENU 8

Milchreis

mit Zucker und Zimt, dazu ein großer Becher Rote Grütze

Montag bis Freitag

51.Woche

Guten Appetit

Menü Express Gotha, Schlegelstr. 25b, 99867 Gotha, Tel 03621/514412

Name:

Tour:

Abendbrot vom 15.12. – 21.12.2025

Änderungen vorbehalten

Abendbrot vom 15.12. - 21.12.2025

Änderungen vorbehalten

No Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, C, J, G Heringssalat "Hausfrauen Art"

O Käseplatte

2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A, G 2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käseecke,

Kräuterquark

und Butter F, G, 1 2 Scheiben Mischbrot

S

Do Gemischte Wurstplatte

2 Scheiben Mischbrot und Butter A. G Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu

3 1 Frikadelle

und Senf A, C, G, J mit Kartoffelsalat

Streichwurstplatte

S

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu Scheiben Mischbrot und Butter A, G

S 2 Schinkenröllchen

mit Spargelfüllung, dazu Nudelsalat A, G, c

6 = mit Antioxidationsmittel 5 = mit Süßungsmittel 10= gebunden mit 9 = mit Nitrit Pökelsalz Johanniskernmehl oder

4 = mit Phosphat

8 = kann Gräten enthalten

Guarkernmehl

7 = gewachst

3 = mit Geschmacksverstärker 2 = mit Konservierungsstoff

1 = mit Farbstoff

Allergene:

F = SojaH = Schalenfrüchte G = Milch/Lactose D = Fisch C = EierB = Krebstiere E = Erdnüsse A = Gluten

K = Sesamsamen

l = Sellerie

X = kann Spuren von N = Weichtiere M = Lupinen

L = Schwefeldioxid J = Senf

Allergenen enthalten

Do 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G Bierschinken, Leberkäse und Teewurst, dazu

Gemischte Wurstplatte

3

2 Scheiben Mischbrot

Kräuterquark

und Butter F, G, I

<u>D</u>

Käseplatte

2 Scheiben Vollkornbrot und Butter A. G

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käseecke

30

2 Scheiben Mischbrot und Butter A.C.J.G Gurke, Zwiebeln und saure Sahne, dazu Heringssalat "Hausfrauen Art"

B = Krebstiere D = Fisch C = Eier7

G = Milch/Lactose F = Soja

E = Erdnüsse

K = Sesamsamen J = Senf I = Sellerie

N = Weichtiere M = Lupinen L = Schwefeldioxid

A = GlutenAllergene:

mit Kartoffelsalat 1 Frikadelle

H = Schalenfrüchte S

mit Leberwurst, Mettwurst, Teewurst, dazu

Streichwurstplatte

X = kann Spuren von SO Allergenen enthalten

und Senf A.C.G.J

2 Schinkenröllchen 2 Scheiben Mischbrot und Butter

dazu Nudelsalat A, G, C mit Spargelfüllung,

3 = mit Geschmacksverstärker 2 = mit Konservierungsstoff 1 = mit Farbstoff

4 = mit Phosphat

6 = mit Antioxidationsmittel 7 = gewachst5 = mit Süßungsmittel

8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz 10= gebunden mit

Guarkernmehl Johanniskernmehl oder